

MENU OSTERIA**ANTIPASTI € 9****Minestrone alla genovese scurcuzun**

Genoese minestrone soup with scurcuzun pasta
Minestrone à la façon de Genes avec pasta
"scurcuzun"

Ripieni misti alla genovese

Genovese stuffed vegetables
Légumes farcis au Genovese

PRIMI €10**Mandilli al pesto genovese**

Mandili (fresh pasta cut by hand) with genoese pesto
Mandili avec basilic Pesto

Ravioli al tuccu di carne

Ravioli with genoese meat sauce
Ravioli au " toccu " (sauce de viande)

Parmigiana di zucchini

Zucchini Parmigiana
Parmesanne de courgette

SECONDI €14**Acciughe ripiene alla genovese**

Genoese stuffed anchovies
Anchois farcis aux Genovese

Pescato del giorno

Catch of the day
Poisson du jour

Arrosticini abruzzesi con peperonata

Abruzzo-styled meat skewers served with peperonata
Arrosticini Abruzzes avec peperonata

MENU INNOVATIVO**ANTIPASTI****Tartare di manzo irlandese, 10€**

Popcorn e pomodori arrosto

Irish beef tartar, popcorn and roasted tomatoes
Tartare de boeuf irlandais, maïs soufflé et tomates rôties

Burrata, fichi, profumo di avena 10€

Burrata with figs and scent of oats
Burrata avec figues et parfum d'avoine

Millefoglie di pistacchio 12€

con pescato e humus di melanzana

Pistachio millefeuille with fish and aubergine humus
Millefeuille de pistache avec poisson et humus de aubergine

PRIMI**Tortelli di burrata 14€**

con acqua di pomodoro e cips al basilico

Burrata tortelli accompanied with tomato scent and basil chips
Burrata Tortelli avec de l'eau de tomate et de basilic

Coriandoli di patate, 13€

Pomodori arrosto e gamberi

Potato Gnocchi, roasted tomatoes and prawns
Gnocchi de pommes de terre, tomates rôties et crevettes

Tagliolini alle vongole 15€

con zucchini, spuma al finocchietto

Tagliolini with clams with zucchini, fennel foam
tagliolini aux Palourde avec courgettes, mousse de fenouil sauvage

SECONDI**Pescato alla piastra 18€**

su radicchio rosso, crema di zucchini Trombetta e salsa al finocchietto

Grilled fish on red radicchio, Trombetta zucchini cream and fennel sauce
Poisson grille sur chicorée rouge, crème de courgettes et sauce de fenouil sauvage

Il Cono fritto 17€

Calamari, verdure di stagione

Cone filled with tempura fried squid and seasonal vegetables
Le cône de calmars et légumes de saison frits

Tagliata di manzo 18€

con crema di rucola, ratatouille e alganori

Sliced beef with rocket cream, ratatouille and nori seaweed
Tagliata de boeuf avec un crème de roquette, ratatouille et algue nori

Insalata belga formaggio blu di Lanzo € 7

noci e miele

Belgian salad, blue Lanzo cheese, walnuts and honey
Salade belge, fromage Lanzo bleu, noix et miel

Insalata di rucola, sedano e mela € 6

Rocket, celery and apple salad
Salade de roquette, céleri et pomme

STUZZICHERIA**Carne salada ai 3 pepi 5€**

con salsa alle ciliegie
Spice salted meat served with cherry sauce
Bœuf marinade au 3 poivre avec sauce aux cerises

Mortadella di polpo 6€

con profumo di pistacchio
Octopus Mortadella with pistachio aroma
Mortadelle de poulpe avec pistache

Salmone affumicato al ciliegio 5€

curato al caffè
Cherry smoked salmon, cured with coffee
Saumon fumé au bois de cerisier, parfumé au café

Crocchetta di baccalà 3€

con cipolla di Tropea

Cod croquette with Tropea onion
Croquette de morue, avec oignon rouge de Tropea

50 gr Carpaccio di gamberi rossi 4€

50 gr Shrimp carpaccio
50 gr Carpaccio de crevettes rouges

50 gr Carpaccio di manzo 4€

con rucola e grana
50 Beef carpaccio served with aragula and grana cheese
50 gr Carpaccio de bœuf, Roquette et parmesan

40gr Battuta di manzo 4€

In emulsione di olio evo Ligure e spumante
40 gr Beef tartar evo oil and sparkling wine
40 gr Tartare de Boeuf huile evo Ligure et Prosecco

Ostrica 2,5€ c. una

Oyster
Huître

Tutte la pasta è fatta in casa, usiamo solo ingredienti di stagione

All pasta is homemade, we use only seasonal ingredients